



LINSENEINTOPF

von Heike Schoon

ZUTATEN für 6-8 Personen

1 kleines Stück fetter Speck (ca. 5x5 cm)
 250 g Kassler Lachs
 2 Kochwürste (alter. Mettwürste)
 1 Zwiebel
 4 TL Suppenliebe*
 1,5 - 2 TL Buchenrauchsatz*
 500 g Tellerlinsen (getrocknet, ohne Vorkochen)

1,5 Ltr. Wasser
 1-2 Möhren
 500 g Kartoffeln (Gewicht ungeschält)
 125 g gestreifter Speck in Würfeln
 Regenbogen Pfeffer*
 optional: frische Kräuter für die Garnitur



ZUBEREITUNG

Den fetten Speck in Streifen schneiden und in einem großen Kochtopf bei mittlerer Hitze auslassen.

In der Zwischenzeit den Kassler in mundgerechte Stücke und die Kochwürste in Scheiben schneiden. Zwiebel, Kartoffeln und Möhren schälen, dann die Zwiebel fein würfeln, die Kartoffeln in Würfel und die Möhren in Scheiben schneiden. Alles vorerst beiseite stellen.

Nun die Scheiben vom fetten Speck aus dem Topf nehmen und den vorbereiteten Kassler und die Wurst in den Topf geben und andünsten. Im Anschluss die Zwiebelwürfel, Suppenliebe und das Buchenrauchsatz (Menge abhängig davon, wie salzig die Fleischeinlage ist, ggf. nachwürfen) zugeben und weitere 5 Minuten dünsten. Dabei die Zwiebel nicht braun werden lassen.

Wasser aufgießen und die Linsen zugeben. Ca. 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Erst danach Kartoffeln und Möhren zugeben und gar ziehen lassen.
 Ggf. mit Regenbogen Pfeffer aus der Mühle abschmecken

Vor dem Servieren den gewürfelten gestreiften Speck in einer Pfanne knusprig auslassen. Als Topping mit der Suppe servieren. Wer mag streut noch frische Kräuter darüber.

*Edelschmaus Originalprodukt